



« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture
pour créer du bonheur »

Théodore Zeldin

Chers clients

L'ensemble de l'équipe de La Vieille Auberge a plaisir de vous faire
déguster ses mets de saison.

Nous vous souhaitons une bonne expérience culinaire.

Etienne, Matthijs, Titouan



Nos Partenaires

Maison Duler, Agneaux, Lendou-en-Quercy (46)

Caviar. De Neuvic, Neuvic (24)

Domaine de Labadie, Micro-pousses, légumes, La Réunion (47)

Episcence, Epicerie fine, Gers (32)

Kalios, Huile et condiments, Péloponnèse, Grèce

Brasserie Gibbon, Bière, Castillon de Castets (33)

Domaine Emilien Jean, Vigneron, Cocumont (47)

Domaine Bois Beaulieu, Vigneron, Cocumont (47)

Château Pierron, Vigneron, Nérac (47)

Fromagerie Daros, Affineur, Sauméjan (47)

Saveurs des Vins, Caviste, Marmande (47)

Plaisir du Vin, Caviste, Agen (47)

Vinissim'O, Caviste, Agen/Le Passage (47)

GMD, Grossiste alimentaire, Agen (47)

Gersafran, Producteur de safran, Gondrin (32)

Domaine de Laballe, Armagnac, Parleboscq (40)



A La Carte

Entrées

Velouté de Bacalao, comté et safran, espuma persillade	19€
Œuf meurette	19€
Langoustines rôties, beurre blanc à la fleur d'oranger, terrine de carottes au cumin	26€
Ballotine de foie gras confit à la betterave, balsamique, pommes	26€

Plats

Effiloché de raie, beurre noisette aux câpres et citron, poireaux à l'aigre doux, pommes de terre	26€
Pluma de porc ibérique grillée, jus corsé à l'ail soufflé, pommes dauphines au sésame, légumes marinés	26€
Saint Jacques gratinées au beurre amande et vanille, jus corail, crème cèleri rave et vanille, épinards	40€
Canette cuite sur le coffre, jus réduit l'orange, pommes de terre fondantes, asperges vertes	40€

Desserts

Millefeuille parfait vanille, fraises	12€
Gâteau russe, crème pralinée, sorbet framboise	12€
Pavlova kiwi, ananas, fruit exotiques	12€
Ganache montée chocolat noir au paprika fumé, tuile Gavotte, crème anglaise, glace cacahuètes	12€
Chariot de fromages affinés	Tarif selon quantité



Sympa

47€

Nos entrées

Velouté de Bacalao, comté et safran, espuma persillade

Œuf meurette

Nos Plats

Effiloché de raie, beurre noisette aux câpres et citron, poireaux à l'aigre doux, pommes de terre

Pluma de porc ibérique grillée, jus corsé à l'ail soufflé, pommes dauphines au sésame, légumes marinés

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Millefeuille parfait vanille, fraises

Gâteau russe, crème pralinée, sorbet framboise



Détente

59€

Nos entrées

Langoustines rôties, beurre blanc à la fleur d'oranger, terrine de carottes au cumin

Ballotine de foie gras confit à la betterave, balsamique, pommes

Nos Plats

Saint Jacques gratinées au beurre amande et vanille, jus corail, crème cèleri rave et vanille, épinards

Canette cuite sur le coffre, jus réduit l'orange, pommes de terre fondantes, asperges vertes

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Pavlova kiwi, ananas, fruits exotiques

Ganache montée chocolat noir au paprika fumé, tuile Gavotte, crème anglaise, glace cacahuètes



Menu Du Marché

*Tous les midis du lundi au vendredi,
sauf jours fériés*

26€

Entrée Plat ou Plat dessert

31€

Entrée plat et dessert

Entrée

Panna Cotta potimarron, crumble lard et cacahuètes

Plats

Lieu noir rôti au beurre, tagliatelles à l'encre de seiche, petits légumes

Échine de porc, crème de céleri et chou-fleur

Dessert

Tiramisu



Menu Petit Gourmand

(Jusqu'à 12 ans)

17€

20€

Plat + dessert

Entrée + Plat + dessert

Choix dans la carte en portion réduite

Pour les enfants très petits :

Une Viande ou un poisson et légumes en fonction de la sélection du jour

+ glace deux boules 12€